

生产厂家支持拿样 食品级十二水铵明矾（硫酸铝铵）99% 发酵粉加工 净水环保 橡胶加工

产品名称	生产厂家支持拿样 食品级十二水铵明矾（硫酸铝铵）99% 发酵粉加工 净水环保 橡胶加工
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.50/千克
规格参数	硫酸铝铵:99.75% 水分:0.11% PH值:3.5
公司地址	武汉黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15387013945

产品详情

食品级十二水铵明矾，也被称为硫酸铝铵，是一种无色至白色结晶，或结晶性粉末、片、块。无臭，有收敛涩味，其熔点为93.5度。加热至250度时，会脱去结晶水成为白色粉末，即烧明矾。当温度超过280度时，它会分解并释放出氨气。这种物质可以溶于水（20℃溶解度为15g）、稀酸和甘油，其水溶液呈酸性，但不溶于乙醇。

在食品加工中，食品级十二水铵明矾（硫酸铝铵）主要作为澄清剂、沉淀剂、凝固剂和稳定剂使用。例如，在豆类制品、果酱、葡萄酒、饮料、糕点等食品的加工过程中，它可以去除食品中的杂质和异味，使食品更加纯净可口。在豆腐制作中，适量的硫酸铝铵可以使豆腐更加嫩滑；在果酱中加入硫酸铝铵可以使其更加细腻；在饮料和糕点中加入适量的硫酸铝铵可以提高其口感和质量。

然而，使用硫酸铝铵也需要注意适量和合规，过量使用会对人体健康造成一定的影响。因此，在食品加工过程中，应严格按照相关标准和规定使用硫酸铝铵，以确保

食品的安全和卫生。

此外，食品级十二水铵明矾（硫酸铝铵）还可以用于饮用水净化、医药等领域。同时，它也作为媒染剂，用于制造颜料、镀铜、澄清剂等。

请注意，虽然硫酸铝铵在食品加工中有其应用价值，但消费者在购买和食用含有硫酸铝铵的食品时，仍应关注产品的成分表和使用量，以确保食品的安全和健康。同时，对于特定人群，如孕妇、儿童等，更应谨慎选择食品，避免过量摄入可能的风险物质。

总的来说，食品级十二水铵明矾（硫酸铝铵）在适量和合规的情况下使用，可以为食品加工和其他领域提供有益的帮助。但在使用过程中，也需要关注其可能带来的风险，确保使用的安全和有效。